

# ☆TAU 発見！ 今月のお宝☆

広島県北部エリアに位置する、<sup>みよし</sup>三次市・<sup>しょうばら</sup>庄原市の  
**新商品・おすすめ商品をご紹介します♪**

## りんごジュース

白根果樹園（庄原市）



1本  
**330円** (税込)

広島県のりんごの産地として知られる庄原市高野町の「白根果樹園」が、りんご栽培に真面目に取り組む中で自信を持って提供する「たかのりんご」のジュースです。完熟された、濃厚な味わいは、子供からお年寄りの方にも、大好評！健康に気を遣う方にもピッタリのオリジナルジュースです。

## 高野りんごのフィナンシェ

道の駅たかの（庄原市）



1個  
**180円** (税込)

庄原市高野町にある「道の駅たかの」の菓子工房で手作りしている「高野りんごのフィナンシェ」は、特産である「高野米粉」を使用した生地、「たかのりんご」のコンポートをのせた焼き菓子です。しっとりとした口どけで、おやつやお土産として人気の商品！普段は「道の駅たかの」でしか食べられない逸品です。是非ご賞味ください。

発見！  
**今月のお宝**  
 見んさい！ 食べんさい！ 飲みなさい！  
 Take a look, have a bite, enjoy a drink to discover something special.



## 庄原特産バターモチ

（株）和泉光和堂（庄原市）



(3個入り)  
**594円** (税込)  
 (5個入り)  
**1,296円** (税込)

庄原産の餅米、生乳、卵、バターを使ったハワイのお菓子です。「ハワイアンバターモチ」は古くからハワイの人々に親しまれているお菓子で、そのルーツには、庄原市のお菓子として有名な「乳団子」が深く関係していると言われています。「ハワイアンバターモチ」をベースに、庄原の食材をふんだんに使用したのが、「庄原特産バターモチ」です。もちもちした食感と程よい甘さは一度食べたらやみつきになります♪

## 乳団子

（株）和泉光和堂（庄原市）



(9個入り)  
**486円** (税込)

庄原市の名物お菓子として知られる「乳団子」は、100年を超える歴史を持つ、日本の和洋折衷菓子の草分け的なお菓子です。庄原市七塚原高原の牧場の牛乳を使用し、餅粉、砂糖、水あめ、はちみつを練り込んだ、やわらかくほのかな甘みのある餅菓子は、昭和9年に発売され、全国菓子大品評会で入賞以来、多数の賞を受賞しています。

## ハブ草茶

河内ハブ草茶グループ（三次市）



県北エリアで多くの人に親しまれているハブ草茶は、薬草の一種である「エビスグサ」を使用した健康茶です。香ばしい良い香りとおささりとした味わいが特徴で、健康茶として日常生活にも取り入れやすい逸品です。ホットでもアイスでも美味しく飲めますが、飲む前に一度沸騰させると、より香りが引き立ち、薬草茶としての効果も高まります。

4g×20パック  
**756円** (税込)

## 一味唐辛子「マグマの欲求不満」シリーズ

くまちゃんソバ（三次市）



ジョロキア	910円	(税込)
ハバネロ	780円	(税込)
タバスコ	715円	(税込)
島唐辛子	715円	(税込)
鷹の爪	650円	(税込)

三次市で栽培された唐辛子を使用した、辛い物好きの方におすすめの一味唐辛子のシリーズです。激辛唐辛子として有名な「ジョロキア」をはじめ、「ハバネロ」「タバスコ」「島唐辛子」「鷹の爪」と様々なレベルの辛さを味わえる逸品です。是非一度、シリーズでお試しください！

## 広島県三次産 割れ・ふぞろい 原木乾しいたけ

株式会社三次eco農工（三次市）



広島県北部・備北地域でつくられた原木乾しいたけです。ほだ木（自社山の木を使用）のしいたけ菌の植え付けから収穫まで、全て自社で品質を管理しています。もどした時の豊かな香りが特徴で、安心して召し上がれるおいしい乾しいたけです。露地栽培のため、椎茸が生える場所によって、形が崩れているものもありますが、味や香りは変わりません。

1袋（50g）  
**453円** (税込)

## ゆずみそ

平田観光農園（三次市）



1瓶（145g）  
**550円** (税込)

三次市の柚子を使用した「ゆずみそ」は、世界的に有名な都内ミシュラン3つ星シェフに認められ、現在もステーキにのせてローストして使用されるなど、素材の味を最大限に引き出す調味料としてお墨付きのある味噌です。柚子の香りがしっかりと残り、皮のほろ苦さがアクセントになります。ふろふき大根や野菜スティック、湯豆腐や炒め物など、幅広くご利用ください。

## そばの実

有限会社児玉醤油（三次市）



食物繊維やビタミンB2が豊富な話題の食材「そばの実」です。原材料の「そば」は、県北の農家と契約し厳選して素材を管理しています。「走りそば」と言って通常よりも早く収穫すると実が緑色で香りが良いそばが収穫できます。そばの実入りご飯やそば雑炊にして召し上がるのがおすすめです。

1袋（300g）  
**500円** (税込)

## あま酒レモン

有限会社児玉醤油（三次市）



1本（200g）  
**410円** (税込)

米麴やもち米の原料と水にこだわり、県北の農家と契約して、米づくりから管理しています。麴づくりは麴蓋を使用し、麴菌と温度管理を徹底し品質にこだわっています。米臭さのない、さっぱりとした甘さが一番の特徴です。砂糖・糖類も無添加です。瀬戸内産のレモンを使用し、発酵の甘みとほどよくマッチしてさっぱりとしたスイーツあま酒に仕上がってます。